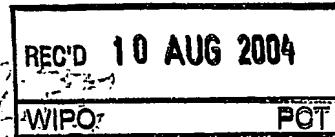


KR04101566



별첨 사본은 아래 출원의 원본과 동일함을 증명함.

This is to certify that the following application annexed hereto  
is a true copy from the records of the Korean Intellectual  
Property Office.

출원번호 : 10-2004-0010192  
Application Number

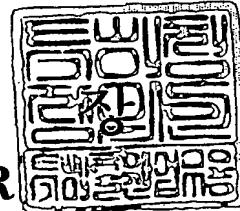
출원년월일 : 2004년 02월 16일  
Date of Application FEB 16, 2004

출원인 : 하영옥  
Applicant(s) HA, YOUNG-OK

2004년 07월 23일

특허청

COMMISSIONER



PRIORITY DOCUMENT  
SUBMITTED OR TRANSMITTED IN  
COMPLIANCE WITH  
RULE 17.1(a) OR (b)

BEST AVAILABLE COPY

## 【서지사항】

【서류명】	특허출원서		
【권리구분】	특허		
【수신처】	특허청장		
【참조번호】	0001		
【제출일자】	2004.02.16		
【발명의 명칭】	커피로 만드는 꽃잎모양		
【발명의 영문명칭】	coffee		
【출원인】			
【성명】	하영옥		
【출원인코드】	4-1999-024601-6		
【발명자】			
【성명의 국문표기】	하영옥		
【성명의 영문표기】	HA,young ok		
【주민등록번호】	560327-2682819		
【우편번호】	422-060		
【주소】	부천시 소사구 범박동 현대홈타운 203동 2002호		
【국적】	KR		
【우선권주장】			
【출원국명】	KR		
【출원종류】	실용신안등록		
【출원번호】	20-2003-0020493		
【출원일자】	2003.06.27		
【증명서류】	미첨부		
【취지】	특허법 제42조의 규정에 의하여 위와 같이 출원합니다. 출원인 하영옥 (인)		
【수수료】			
【기본출원료】	12	면	39,000 원
【가산출원료】	0	면	0 원
【우선권주장료】	1	건	26,000 원
【심사청구료】	0	항	0 원
【합계】	65,000 원		
【감면사유】	개인 (70%감면)		
【감면후 수수료】	37,700 원		

102 [REDACTED] 10192

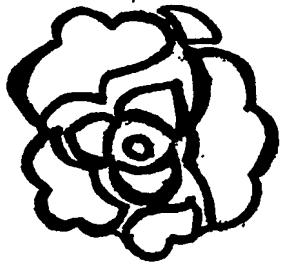
출력 일자: 2004/7/30

【첨부서류】

1. 요약서·명세서(도면)\_1통

**【요약서】****【요약】**

본 발명은 원두커피를 이용하여 분쇄기를 이용하여 고운가루를 낸후 여러 단계의 만드는 과정을 전공에서 거친후 나뭇잎모양, 꽃모양 등 여러 가지를 커피로 만들어 커피잔에 물을 타서 녹여서 먹을때 커피향과, 아름다운 모양을 더욱 느낄수있으며 현대인의 다양한 취향에 부응하기위해 본 발명에 이르게 됩니다.

**【대표도】****【색인어】**

원두커피.승화.프레스.봉.

## 【명세서】

## 【발명의 명칭】

커피로 만드는 꽃잎모양(coffee)

## 【도면의 간단한 설명】

도1은 본 발명에 따른 원두커피의 일 실시 예를 나타낸 사진이고,

도2는 본 발명에 따른 커피 가루의 일 실시 예를 나타낸 단면도이고,

도3은 본 발명에 따른 커피로 만든 사탕의 일 실시 예들을 나타낸 도면이고,

도4는 본 발명에 따른 커피로 만든 여러 가지 실시 예들을 나타낸 도면이고,

도5~도9는 본 발명에 따른 커피로 만든 여러 가지 실시 예들을 나타낸 단면도이다.

도10은 본 발명에 따른 커피로 꽃잎모양을 만드는 용기의 단면도이다.

도11은 본 발명에 따른 입체 모양의 커피를 만드는 용기의 도면이다.

도12는 도11의 용기 속에 넣어 안쪽을 편편하게 하기위해 눌러주는 용기의 사시도이다.

도11보다 약간 작게 만들어 도11 안쪽에 들어가서 커피액이 편편하게 만든다

도13은 본 발명에 따른 나뭇잎 모양으로써 프레스로 찍기전에 상기 커피 농축액 위에 올려 놓는 모형

## 【도면의 주요 부분에 대한 부호의 설명】

(가) 는 도10의 안쪽의 오목한곳

(나) 는 도12의 용기 손잡이로 용기를 사용할 때 용이하게 뺄수있게 봉을 달았다

(다) 는 도11의 용기안쪽에 상기 커피가 위로 흐르지 않도록 막아주는 역을 하는 부분

**【발명의 상세한 설명】****【발명의 목적】****【발명이 속하는 기술분야 및 그 분야의 종래기술】**

14> 본 발명은 원두커피(도1)를 이용하여 여러단계의 과정을 통해 꽃 모양을 만드는 방법에 관한 것으로, 일반적으로 커피를 티 스플 으로 떠서 물에 타서 먹도록 된 것이다.

15> 그러나 종래의 인스턴트 커피는 가루로 되어 아무런 디자인이나 모양을 갖추지 않고, 티 스플 을 사용해서 물에 타 먹는 것이 주지된 사실이다. 종래의 커피는 분위기를 낼 수 없고 마구 떠서 물에 타 먹는데만 급급하였던 경향이 있다.

16> 기존의 커피 만드는 방법을 더욱상세하게 설명하면, 원두커피를 180도에서 15분간 볶은후 분쇄한후 고운입자만 골라 뜨거운물을 1:4비율로 섞은후 농축기에서 농축시킨후 넓고 낮은 판에 상기 커피 농축액을 편후 영하40도에서 얼린후 용기에서 빼내어 잘게 부순후 승화(건조) 과정을 거치면 일반적인 커피가 된다.

17> 이런 단순한 커피에서 탈피하여 분위기 있는 커피를 만들고자 본발명에 이르게 됩니다.

**【발명이 이루고자 하는 기술적 과제】**

18> 본 발명의 목적은 커피를 마실 때 깨어진 모양이나 엉클어진 모양이 아니라 꽃잎(도5)이나 나뭇잎모양(도7),사탕모양(도3) 과 같이 아름다운 모양을 커피로 만들어 제공하는데 있다.

19> 상기 목적을 달성하기 위한 본 발명은 커피에 있어서 꽃 모양,나뭇잎 모양 ,사탕 모양을 만드는 것을 특징으로하면 그외 어떤모양도 만들 수 있다 .

20> 또한 목적을 달성하기 위해 만드는 방법을 더욱 상세히 설명하면

21> 이하 첨부된 도면을 참조하면 상기 원두 커피를 높은온도(180도-200도)에서 15분간 볶다가, 즉시 영하에서 차갑게 식힌후 분쇄기에서 분쇄한후 고운 입자만 골라 뜨거운물을 1커피:4 물의 비율로 섞은후 상기 커피를 농축기에 넣은후 3분의2가 될 때까지 출인후 이것을 편편한 용기에 얇게펴서 냉동기에서 살짝 얼린후,

22> 냉동한것을 용기에서 빼내어 꽂모양을 프레스로 찍고, 상기 냉동 커피를 용기(도10)에 그대로 담은체 진공에서 건조하는 과정 두가지가 있다.

23> 그런다음 영하40도 전후로 10분간 얼려서 진공기에서 말리는 과정을 그치는데 약한불에 서 80%압력으로 수분을 조금씩 빼면서 약 8시간 전후가 소요되는데,

24> 상기 커피가 완성되면 약5% 전후의 수분을 남겨두고 말린다.

25> 프레스로 찍을때는 도면(도5-9)에 있는 모양을 그대로 모형(도13)을 만들어서 커피와 프레스 사이에 넣어서 찍는다.

26> 상기 커피를 볶은후 영하 온도에서 차게 식히는 이유는 커피향을 그대로 보존하기 때문이다.

27> 입체모양(도4)의 상기 커피는 만드는 과정이 그의 유사하나 프레스로 찍는 과정이 생략 된다. 단지 상기 커피를 용기(도11)에 넣고 외형을 먼저 만들어 건조한후 그속에 부서진(기존의 커피, 혹은 커피가루) 커피를 넣은후 그위에 뚜껑을 덮어서 승화(건조) 과정을 거쳐 완성한다. 커피로 만든 뚜껑(도6)을 덮을때 가장자리에 약간의 물이나 풀을 이용한다.

### 【발명의 구성】

28> 이하 첨부된 도면을 참조하여 본 발명에 따른 커피의 실시 예를 더욱 상세하게 설명하면 다음과 같다.

상기 커피를 만드는 과정에서 커피의 농도, 물과 커피 비율, 농축하는 시간, 진공의 압력, 열리는 시간, 커피가루의 크기, 등 모든 만드는 과정에서 약간의 조절을 자유롭게 할 수 있다.

- > 도1은 원두커피 사진이고.
- > 도2는 원두커피를 가루 낸 다면도로 원두를 180도~200도 사이에 15분간 볶은 후 영하의 온도에서 차갑게 식힌 후 분쇄기로 잘게 부순 후 체에 쳐서 찌꺼기를 버리면 고운 커피가루만 남는다.
- > 도3은 커피 사탕모양의 도면으로서 커피를 넣은 사탕이며 설탕이나 계피가루, 우유가루를 넣어 약간의 물을 넣어 사탕을 만드는 과정처럼 둥글게 만든 후 진공으로 된 농축기에서 승화(건조)시킨다.
- > 도4는 꽃잎 속에 커피가루를 넣는 도면으로 입체 모양으로서 외형의 꽃 모양을 만들기 위해 도11의 용기에 커피농축액을 넣어 얹게 편다. 커피농축액을 모양을 내기 위해 펼 때는 진드 진득 하므로 영하에서 잠시 열린 후 모양을 낸다. 많이 열리면 모양을 내기가 어려우므로 잘 껌 질 정도로 열린다. 도12를 도11안에 넣어 모양을 다듬은 후, 다시 영하40도에서 10분동안 냉동하여 진공에서 건조하며 외형이 만들어지면 상기커피 꽃 모양 속에 분말이나 커피 알갱이를 조금 넣어 미리 만들어둔 뚜껑(도6)을 덮고 아래에 설명한 만드는 과정을 그친다..
- 34> 혹은 농축액을 도11에 넣기 전에 물을 조금 뿌린 후 농축액을 넣어 용기 모양으로 펴준다.
- 35> 도6의 뚜껑을 붙일 때는 가장자리에 물을 혀서 붙이거나 풀을 약간 묻힐 수 있다.
- 36> 상기 커피는 꽃 모양이 아니더라도 여러 가지 디자인을 적용할 수 있다.

7> 도5~도9는 입체형이 아닌 평면으로서 여러 가지 모양을 나타낸 도면이고 여기에 나타난 모양이외에도 여러 가지로 만들 수 있는 것을 특징으로 하며,

8> 도시된 바와같이 상기 모양을 만드는 과정을(도3,5,6,7,8,9) 좀더 상세히 설명하면 원두 커피(도1)를 180도~200도 사이에서 15분간 볶은 후 분쇄기에서 1.5미리 리터 혹은 더 잘거나 더 크게 분쇄한 후 상기 커피를 채에 친다. 고운가루만 남기고 찌꺼기는 버린다.

9> 상기 커피가루에 뜨거운물을 1:4(커피:물)의 비율로 섞은 후 약한불에 30분 가량 농축기에서(진공으로된)농축과정을 거친다.

10> 상기 커피액이 처음 양보다 3분의2정도로 줄면 진한 커피 농축액이 된다.

11> 상기 커피를 넣고 얇은 용기에 부어 얇게 편후 (0.1미리-1센치) 살짝 열린 후 상기 커피 액을 프레스로 모양(도3,5,6,7,8,9)을 내어 다시 영하40도로 10분동안 말리는 과정(송화)을 거치는데 이것 역시 진공에서 한다. 송화시간은 8시간 가량 소요되며 모든 과정은 진공에서 하며 상기 커피의 향을 보존하기 위해서이다. 완성되기전 상기 커피에는 수분이 약5% 내외로 남게 된다. 그 이유는 커피 자체의 단단함을 유지 할수 있기때문이다.

12> 상기 커피액을 열린 후에 증기를 조금씩 빼면서 건조시키는데 약한 온도와 농축기의 압력을 80%낮추며 서서히 건조한다. 이것 역시 진공에서 하며 농축액을 작은 용기에 담아 약간 열린 상태에서

13> 프레스로 찍어야만 진득거리지 않고 깨끗한 모양이 나오게 하기위해 열린 상태에서 프레스로 찍는다.

- > 상기 커피를 만드는 과정에서 프레스로 찍어낸후상기 커피 모양(도3-도9)을 용기에서 빼내어 진공에서 말리는 과정이 있고 용기자체(도10)에 모양을 그대로 담아서 말리는 과정 두가지가 있으며 어느것을 택해도 무방하다.
- > 상기과정을 거칠때 농축액을 용기에 넣기전 약간의 물을 뿌려줌으로써 말린후에 용기에서 잘 빠져 나온다.
- > 도10은 상기커피를 만드는 쓰이는 오목한 용기로써 이것은 프레스로 찍지 않고 상기 커피액을 (가)에 넣어 편편하게 편후에 진공에서 그대로 말린후 빼내는 과정, 용기에서 빼낸후 말리는 과정,에서 쓰인다.
- > 프레스로 찍을때는 찍는모양(도13)을 만들어 얼린커피위에 얹어 프레스로 찍으면 원하는 모양이 나온다.
- > 상기 커피 모양을 프레스로 찍은후 금형으로 도장처럼 무늬를 위에서 다시 찍으면 더 아름다운 모양의 커피가 된다.
- > 도11은 도4의 입체 모양을 만들때 쓰는 바깥 용기로써 도 12는 도 11안에 넣어 상기 커피액이 고루 펴지도록 눌러주는 용기이다.
- 50> 도12는 도11의 용기안에 넣어서 커피농축액을 골고루 펴준다.
- 51> 도13은 상기 커피모양을 (5-9)프레스로 찍기전 냉동한 커피 위에 올려서 모양을 내는 모형 도13모형외에 평면으로된 커피는 모두 다른 모형을 만들수 있다.

## 【발명의 효과】

- 본 발명은 일상적인 인스턴트 커피의 향과 모양을 느낄 수 없고 미적 감각이 없으므로 상기커피를 물에 타서 마실 때 여유로움과 미적감각을 느끼며 분위기를 낼수있어서 본 발명에 이르게 됩니다.

## 【특허청구범위】

## 【청구항 1】

본 발명에 있어서 원두커피를 180도에서 200도 사이에서 15분간 볶아서 분쇄기에서 잘게 부순 다음 체에 친후 찌꺼기는 버리고 고운 가루에 뜨거운 물을 1:4(커피:물) 비율 또는 적당한 비율로 섞은 후 농축기에서 30분가량 출인다. 상기 커피가 3분의 2로 줄어서 걸죽해지면 평면(도5~9)의 커피 모양 일 경우 넓은 평평한 용기에 쏟은 후 약간 냉동시켜서 단단해지면 프레스로 찍어내어 다시 영하 40도에서 10분간 냉동한 후 진공에서 수분을 조금씩 빼면서 승화과정(건조)을 거치는데 약 8시간이 소요 된다. 상기 커피를 프레스로 찍은 후 용기에서 빼내어 승화과정을 거치는 단계와, 용기에 담은 체 승화과정을 거치는 단계가 있다.

상기 냉동커피를 건조할 때 약간의 열을 가한 후 80%의 압력으로 진공에서 건조시키는 과정을 거치는 단계가 있다. 완성된 상기 커피는 약 5% 전후의 수분을 남기는 것을 특징으로 하는 커피를 적용하는 단계.

## 【청구항 2】

청구 1항에 있어 원두커피를 농축시켜 넓은 용기에 담아 평평해지면 약간 냉동시켜 꽂이나 다른 여러 가지 모양을 프레스로 찍는 단계

## 【청구항 3】

청구 1항에 있어 용기 (도 10, 도 11)에서, 빼내어 승화(건조)하는 단계

## 【청구항 4】

청구 1항에 있어 용기에 그대로 담아서 건조하는 단계.

【청구항 5】

청구1항에 있어 프레스로 찍기전 용기에서 말려서 모양을 찍는 단계.

【청구항 6】

청구1항에 있어 커피모양을 입체모양을 적용하는 단계.

【도면】

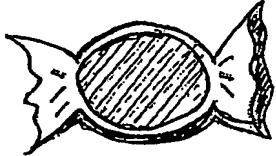
【도 1】



【도 2】



【도 3】



【도 4】



【도 5】



【도 6】



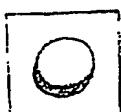
【도 7】



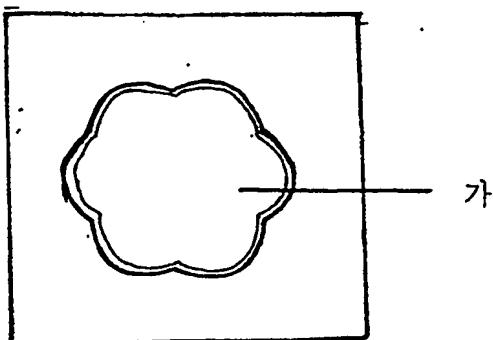
【도 8】



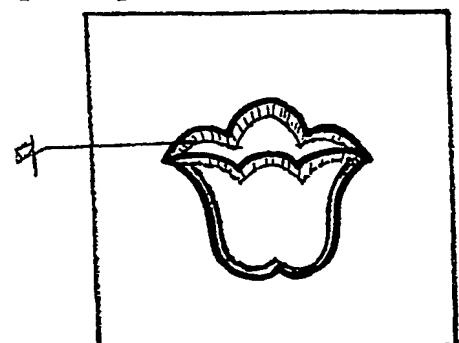
【도 9】



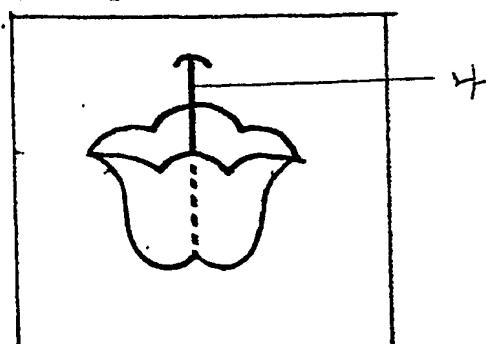
【도 10】



【도 11】



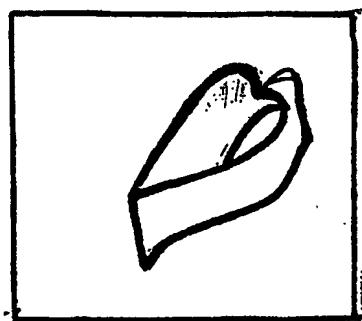
【도 12】



102 10192

출력 일자: 2004/7/30

【도 13】



## 【서지사항】

【서류명】 명세서 등 보정서

【수신처】 특허청장

【제출일자】 2004.03.19

【제출인】

【성명】 하영옥

【출원인코드】 4-1999-024601-6

【사건과의 관계】 출원인

【사건의 표시】

【출원번호】 10-2004-0010192

【출원일자】 2004.02.16

【발명의 명칭】 커피로 만드는 꽃잎모양

【제출원인】

【접수번호】 1-1-2004-5025523-66

【접수일자】 2004.02.16

【보정할 서류】 명세서등

【보정할 사항】

【보정대상항목】 별지와 같음

【보정방법】 별지와 같음

【보정내용】 별지와 같음

【취지】

특허법시행규칙 제13조·실용신안법시행규칙 제8조의 규정에의하여 위와 같 이 제출합니다. 제출인  
하영옥 (인)

【수수료】

【보정료】 5,000 원

【추가심사청구료】 0 원

【기타 수수료】 0 원

【합계】 5,000 원

【첨부서류】 1. 보정내용을 증명하는 서류\_1통 2. 기타첨부서류[대리인에 의하여 절차를 밟는 경우 그 대리권을 증명 하는 서류]\_1통

【보정대상항목】 식별번호 9

【보정방법】 정정

【보정내용】

도13은 본 발명에 따른 나뭇잎 모양으로써 프레스로 찍기전에 상기 커피 농축액 위에 올려 놓는 모형

도14는 평면의 바탕에(마) 커피를 모양 내는데필요한 금형(라:도면의 아래,위가 비워져 있고 옆면으로만 형성되 있음)을 위에 얹어 놓은 도면

【보정대상항목】 식별번호 13

【보정방법】 정정

【보정내용】

(다)는 도11의 용기안쪽에 상기 커피가 위로 흐르지 않도록 막아주는 역을 하는 부분

(라)는 도14의 금형을 나타낸 도면

(마)는 도14의 바탕으로 (라)와 (마)는 따로 분리되어있다.

【보정대상항목】 식별번호 35

【보정방법】 정정

【보정내용】

도6의 뚜껑을 볼일때는 가장자리에 물을 묻혀서 볼이거나 풀을 약간 묻힐 수 있다.

【보정대상항목】 식별번호 46

【보정방법】 정정

【보정내용】

도10은 상기커피를 만드는데 쓰이는 오목한 용기로써 이것은 프레스로 찍지 않고 상기 커피액을 (가)에 넣어 편편하게 편후에 진공에서 그대로 말린후 빼내는 과정, 용기에서 빼낸후 말리는 과정,에서 쓰인다.

【보정대상항목】 식별번호 51

【보정방법】 정정

【보정내용】

도13은 상기 커피모양을 (5-9)프레스로 찍기전 냉동한 커피 위에 올려서 모양을 내는 모형 도13모형외에 평면으로된 커피는 모두 다른 모형을 만들수 있다.

도14는 커피 모양 만드는 용기로서 평면으로된 바탕(마)과 금형으로 모양(라)을 낸것 두개를 합한것인데 여기에 커피 농축액을 쏟은후 흘러내리지 않을때(약간 냉동하거나, 약간 건조후) 금형(라)을 여기서 빼내면 커피로된 모양 만 남는다 .그후 진공에서 승화 과정을 그친다.

도14의 용기는 도면외에 더많은 수를 불여서 한번에 여러개를 만들어낼수 있다.

앞에서 설명한 과정중에 원두커피를 가루낸후 커피가루에 약간의 설탕을 섞을 수있고, 커피가루에 약간의프림을 섞을 수 있고 커피가루에 크림을 섞을수있으며, 커피가루에 프림,설탕을 섞거나,커피 가루에 우유 . 커피와우유,설탕을 섞을수있으며 커피에 설탕 우유 프림 크림 중 어떤것을혼합할수 있다 .또한 커피에 소비자가 원하는 식품이면 어

면 식품첨가물을 섞어도 무방하다.

커피 모양을 내는 그릇과 금형은 어떤모양으로도 가능하다.

**【보정대상항목】** 청구항 1

**【보정방법】** 정정

**【보정내용】**

본 발명에 있어서 원두 커피를 180도에서 200도사이에 15분간 볶아서 분쇄기에 서 잘게 부순 다음 체에 친후 찌꺼기는 버리고 고운가루에 뜨거운물을 1:4(커피:물)비율 또는 적당한비율로 섞은후 농축기에서 30분가량 출인다. 상기 커피가 3분의2로 줄어서 걸죽해지면 평면(도5-9)의 커피모양일 경우넓고 평평한 용기에 쏟은후 약간 냉동시켜서 단단해지면 프레스로 찍어내어 다시 영하40도에서10분간냉동한후 진공에서 수분을 조금씩 빼면서 승화과정(건조)을 거치는데 약8시간이 소요된다. 상기 커피(도4-도10)를 프레스로 찍은후 용기에서 빼내어 승화과정을 거치는 단계와,용기에 담은체 승화과정을 거치는 단계가 있다.

상기 냉동한 커피를 진공기에서 건조할 때 약간의 열을 가한후 80% 압력으로 진공에서 건조 시키는 과정을 거치고 완성된 커피는 약 5%전후의 수분을 남긴다.

커피 알갱이 모양을 미적 감각을 가미하여 아름답게 적용하는 것을 특징으로 하는 커피.

**【보정대상항목】** 청구항 2**【보정방법】** 정정**【보정내용】**

청구1항에 있어 원두커피액을 농축시켜

넓은 용기에 담아 평평해지면 약간 냉동한후 꽃이나 다른 여러 가지 모양을 프레스로 찍거나 또는 용기에 담아 승화과정(건조)을 거치는 커피.

**【보정대상항목】** 청구항 3**【보정방법】** 정정**【보정내용】**

청구1항에 있어 농축액 커피를 용기(도10.도11)에 담은후 커피모양을 만드는 과정중에 용기(도10.11)에서 빼낸후 승화(건조)하는 단계를 거치는 커피.

**【보정대상항목】** 청구항 4**【보정방법】** 정정**【보정내용】**

청구1항에 있어 용기(도10.11)에 커피액을 그대로 담아서 건조 하는 커피.

**【보정대상항목】** 청구항 5**【보정방법】** 정정**【보정내용】**

청구1항에 있어 평면으로된 커피 농축액을 프레스로 찍기전 넓고 편편한 용기에서 건조한후 이것을 여러겹으로 포갠후 모양을 찍는 것을 특징으로하는 커피.

【보정대상항목】 청구항 6

【보정방법】 정정

【보정내용】

청구1항에 있어 커피모양을 평면이아닌 입체모양(도3.4)을 적용하는 것을 특징으로하는 커피.

【보정대상항목】 청구항 7

【보정방법】 추가

【보정내용】

청구1항에있어 원두커피를 가루낸 커피가루에 설탕, 프림, 크림, 우유를 약간 섞어서 모양을 만드는 커피.

【보정대상항목】 청구항 8

【보정방법】 추가

【보정내용】

청구1항에있어 커피가루에 소비자가 원하는 어떤 식품 첨가물도 섞을수 있는 커피.

【보정대상항목】 청구항 9

【보정방법】 추가

【보정내용】

청구1항에있어 커피모양을 만드는 과정에 상관없이 어떤모양을 만드는 커피.

040010192

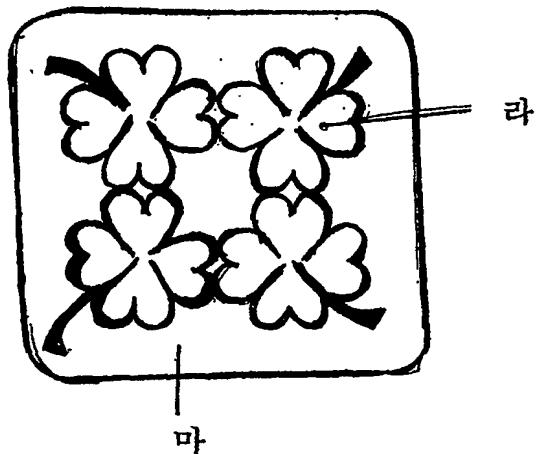
출력 일자: 2004/7/30

【보정대상항목】 도 14

【보정방법】 추가

【보정내용】

【도 14】



## 【서지사항】

【서류명】 명세서 등 보정서

【수신처】 특허청장

【제출일자】 2004.03.30

## 【제출인】

【성명】 하영옥

【출원인코드】 4-1999-024601-6

## 【사건의 표시】

【출원번호】 10-2004-0010192

【출원일자】 2004.02.16

【발명의 명칭】 커피로 만드는 꽃잎모양

## 【제출원인】

【접수번호】 1-1-2004-5025523-66

【접수일자】 2004.02.16

## 【보정할 서류】 명세서등

## 【보정할 사항】

【보정대상항목】 별지와 같음

【보정방법】 별지와 같음

【보정내용】 별지와 같음

【취지】 특허법시행규칙 제13조·실용신안법시행규칙 제8조의 규정에의하여 위와 같 이 제출합니다. 제출인  
하영옥 (인)

## 【수수료】

【보정료】 5,000 원

【추가심사청구료】 0 원

【기타 수수료】 0 원

【합계】 5,000 원

【첨부서류】 1. 보정내용을 증명하는 서류\_1통 2. 기타첨부서류[대리인에 의하여 절차를 밟는 경우 그 대리권을 증명 하는 서류]\_1통

【보정대상항목】 식별번호 30

【보정방법】 정정

【보정내용】

도1은 원두커피 사진이고,

【보정대상항목】 식별번호 31

【보정방법】 정정

【보정내용】

도2는 원두커피를 가루 낸 단면도로 원두를 180도~200도 사이에 15분간 볶은 후 영하의 온도에서 차갑게 식힌 후 분쇄기로 잘게 부순 후 체에 쳐서 찌꺼기를 버리면 고운 커피가루만 남는다.

【보정대상항목】 식별번호 41

【보정방법】 정정

【보정내용】

상기 커피를 넓고 얇은 용기에 부어 얇게 편후 (0.1미리-1센치) 살짝 얼린 후 상기 커피액을 프레스로 모양(도3,5,6,7,8,9)을 내어 다시 영하40도로 10분동안 말리는 과정(승화)을 거치는데 이것 역시 전공에서 한다. 승화시간은 8시간 가량 소요되며, 상기 커피의 향을 보존하기 위해서이다. 완성되기전 상기 커피에는 수분이 약5% 내외로 남게된다. 그 이유는 커피 자체의 단단함을 유지 할수 있기 때문이다.

【보정대상항목】 식별번호 51

【보정방법】 정정

【보정내용】

도13은 상기 커피모양을 (5-9)프레스로 찍기전 냉동한 커피 위에 올려서 모양을 내는 모형 도13모형외에 평면으로된 커피는 모두 다른 모형을 만들수 있다.

도14는 커피 모양 만드는 용기로서 평면으로된 바탕(마)과 금형으로 모양(라)을 낸것 두개를 합한것인데 여기에 커피 농축액을 쏟은후 흘러내리지 않을때(약간 냉동하거나, 약간 건조후) 금형(라)을 여기서 빼내면 커피로된 모양 만 남는다 .그후 진공에서 승화 과정을 그친다.

도14의 용기는 도면외에 더많은 수를 붙여서 한번에 여러개를 만들어낼수 있다.

앞에서 설명한 과정중에원두커피를 가루낸후 커피가루에약간의 설탕을 섞을 수있고, 커피가루에 약간의프림을섞을 수 있고 커피가루에 크림을 섞을수있으며, 커피가루에 프림,설탕을 섞거나,커피 가루에 우유 . 커피와우유,설탕을 섞을수있으며 커피에 설탕 우유 프림 크림 중 어떤것을혼합할수 있다 .또한 커피에 소비자가 원하는 식품이면 어떤 식품첨가물을 섞어도 무방하다.

커피 모양을 내는 그릇과 금형은 어떤모양으로도 가능하다.

상기커피로 모양(도5-9)을 낼때 완전 평면이 아니어도 무방하며 약간의유선형(굴곡)으로 만들 수 있다.

농축기에서 농축할 때 뜨거운 김이 나오는데 이것을 응축기를 이용하여 커피향을 뽑는다.자세히 설명하면 뜨거운김이 차가운 온도에 닿으면 기체가 액체로 변하는데 이액체를 모으면 커피향이된다.

앞에서 설명한 제조 과정중 동결 건조외에 다른 하나는 농축한 커피액을 분무식으로 뿌려서 건조하는 방법도 있다.

제조과정중 진공을 활용하는 과정은 농축기에서 농축할때와 동결건조할때 진공으로 한다.

【보정대상항목】 청구항 6

【보정방법】 정정

【보정내용】

청구항1항에 있어 커피모양을 잎모양이나 다른 모양을 만들때 평면, 또는 유선형 (굴곡) ,입체모양(도3.4)의 인스턴트 커피를 적용하는 것을 특징으로하는 커피.

**This Page is Inserted by IFW Indexing and Scanning  
Operations and is not part of the Official Record**

## **BEST AVAILABLE IMAGES**

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images include but are not limited to the items checked:

- BLACK BORDERS**
- IMAGE CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES**
- FADED TEXT OR DRAWING**
- BLURRED OR ILLEGIBLE TEXT OR DRAWING**
- SKEWED/SLANTED IMAGES**
- COLOR OR BLACK AND WHITE PHOTOGRAPHS**
- GRAY SCALE DOCUMENTS**
- LINES OR MARKS ON ORIGINAL DOCUMENT**
- REFERENCE(S) OR EXHIBIT(S) SUBMITTED ARE POOR QUALITY**
- OTHER:** \_\_\_\_\_

---

**IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.**

**As rescanning these documents will not correct the image problems checked, please do not report these problems to the IFW Image Problem Mailbox.**